Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 2 listopada 1929 roku. № 44.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Techn. ANDRZEJ KRZEMECKI

Chemizm fermentacji alkoholowej

w odniesieniu do piwowarstwa — w świetle najnowszych postępów wiedzy.

(Dokończenie).

Co się tyczy wyższych alkoholów i estrów, to według badań Lüers'a i Opekar'a ilość tych związków ma się również w nieznacznym stopniu podnosić.

Rozumie się samo przez się, że o jakości aromatu gotowego piwa decyduje nietylko ilość ale i jakość wyższych alkoholów i estrów, a to zależy znowu od jakości azotowych związków jęczmienia, wyrobionego z niego słodu i chmielu. Okazuje się z tego, że obok drożdży i warunków prowadzenia fermentacji, już sama natura przerabianych surowców przynosi z sobą podkład do więcej lub mniej właściwego aromatu piwa.

Na czem właściwie polega wyszlachetnienie smaku i bukietu podczas dojrzewania piwa (a dotyczy to także i wina) jest sprawą dotąd niewyjaśnioną należycie.

W każdym razie faktem jest, że ostateczny aromat dojrzałego piwa, jakoteż wina — jest własnością wypadkową z dwóch grup składników aromatycznych. Jedną grupę stanowią woniące składniki, które już przed fermentacją znajdowały się w brzeczce względnie moszczu, jak aromat słodu, chmielu względnie bukiet moszczu. Drugą grupę stanowią młode czyli drożdżowe materje wonne, zwane przez Niemców „Jungbouquettstoffe" albo „Hefegeruchstoffe", które dopiero podczas fermentacji skutkiem procesów fizjologiczno-enzymatycznych pod wpływem drożdży, częściowo z cukrów, a w przeważnej mierze z produktów białkowych zostają wytworzone.

Pierwsza grupa związków bukietowych może wprawdzie podczas fermentacji ulec nieznacznej modefikacji a nawet pomnożeniu, ale w głównej mierze związki te utrzymują się przez cały przebieg fermentacji i dojrzewania piwa bez istotniejszych zmian, natomiast świeżo dopiero przy fermentacji powstałe związki woniące, te przy procesie dojrzewania napoju częściowo ulatniają się, bądźto przechodzą w inne związki, skutkiem czego następuje zharmonizowanie się składników i wygładzenie się produktu pod względem smaku i zapachu. Że przy dojrzewaniu napoju tlen powietrza odgrywa także pewną rolę, nie ulega najmniejszej wątpliwości. Przy ściąganiu piwa z piwnicy fermentacyjnej do leżakowej ma płyn możność pobrania pewnych ilości tlenu, skutkiem czego mogą pewne dalsze procesy oksydacyjne przebiegać. Wprawdzie tempo tych procesów, skutkiem niskiej temperatury, jest wolne, mimo to przyczyniają się one w pewnej mierze również do uszlachetnienia smaku i zapachu. Wskutek pobrania tlenu następuje także wydzielenie się pewnych surowych ciał goryczkowych chmielu i to tem gruntowniej, im dłużej piwo pozostaje w piwnicy leżakowej.

Zaznaczyć tu jednak należy, że tlen powietrza odgrywa grubo większą rolę przy dojrzewaniu wina, zachodzącem w beczkach, niewylanych smołą, a temsamem umożliwiających ciągle dyfundowanie powietrza przez pory naczynia do wnętrza, niż przy piwie, pozostającem w naczyniach, niedopuszczających powietrza.

Dalszym ważnym czynnikiem, dokonującym dojrzewanie piwa jest stopniowe usuwanie się pewnych lotnych składników, jak aldehydów, acetali, pewnych lotnych składników siarki i t. p., które zostają porywane i odprowadzane z piwa z wydobywającym się bezwodnikiem węglowym.

Że ulatnianie się pewnych lotnych składników podczas fermentacji i przy dojrzewaniu piwa rzeczywiście zachodzi, świadczy o tem chociażby charakterystyczny, a niewłaściwy zapach ulatniającego się bezwodnika węglowego i zanieczyszczanie się rtęci w aparatach szpuntowych ciemnemi wydzielinami, będącemi połączeniami rtęci z siarką, pochodzącą od lotnych związków siarki.

Wiadomo, że metodą Nathan'a doprowadza się młode piwo do bardzo szybkiego dojrzewania w ten sposób, że przepuszcza się przez nie strumień czystego bezwodnika węglowego tak długo, aż wychodzący gaz przestaje wydawać niewłaściwy zapach, pochodzący od porwanych lotnych związków.

Jak na proces dojrzewania piwa wpływa wysokość ciśnienia szpuntowego, to z badań Schmitta okazuje się, że w tym samym czasie dojrzewania, piwo, utrzymywane pod ciśnieniem niższem, daje napój o korzystniejszych własnościach degustacyjnych, niż piwo, które dojrzewa pod ciśnieniem wyższem, a powód leży niezawodnie w tem, że w wypadku pierwszym związki, dające t. zw. młody bukiet, zostają prędzej przez bezwodnik węglowy uprowadzane, co daty analityczne rzeczywiście stwierdzają.

Jeżeli mimo to praktyka stosuje ciśnienia wyższe (0.25 — 0.3 atm.) to dzieje się tak dla całego szeregu innych ważnych powodów, których, jako odbiegających od omawianego tematu, bliżej poruszać nie będę.

Wspomnieć jeszcze należy, że dojrzewanie piwa jest również do pewnego stopnia następstwem bliżej niezbadanych przebiegów mechaniczno-chemicznych, polegających głównie na działaniu powierzchniowem, gdyż rozmaite koloidowe zmącenia, komórki drożdżowe, banieczki bezwodnika węglowego tworzą w sumie bardzo duże powierzchnie, będące podłożem i bodźcem dla różnego rodzaju katalityczno-adsorbcyjnych procesów.

O ile żyjące jeszcze drożdże, pozostałe w naczyniu leżakowem w późniejszym okresie, wywierają jaki wpływ na dojrzewanie piwa, nie jest narazie sprawą bliżej zbadaną. W każdym razie przyjąć należy, że obecność drożdży, których czynności nie zostają wcale wstrzymane, musi doprowadzać do powstawania chociażby nieznacznych ilości nowych wyższych alkoholów i estrów i w ten sposób przyczyniać się do dojrzewania napoju.

Okoliczność tę wykorzystują niekiedy browary w ten sposób, że, chcąc spowodować szybko dojrzanie młodego piwa i nadać mu charakter produktu starszego, więcej odleżałego, ściągają je wprost na stary osad drożdżowy [1]), powstały w kufie po odpuszczeniu z niej gotowego piwa.

Jest to jednak przedsięwzięcie nader ryzykowne, mogące doprowadzić łatwo do bardzo niepożądanych rezultatów, gdyż prawie żaden tego rodzaju zwał drożdżowy nie jest wolny od niepożądanych mikroorganizmów, a tem mniej od martwych komórek drożdżowych. Martwe komórki, ulegając po pewnym czasie rozkładowi, rozpadają się na bardzo drobne cząsteczki (mikrozomaty), mogące wywołać w piwie trudne do usunięcia zmącenie. Nadto, o ile młode piwo nie dostanie się odrazu do kufy zaraz po jej wypróżnieniu z piwa i nie wypełni jej w całości, a osad drożdżowy pozostał dłużej bez płynu pod wpływem powietrza, mogą w następstwie samotrawienia się drożdży (autofagja) powstawać rozmaite nieprzyjemnie woniące związki (jak np. acetamid), które mogą wpłynąć bardzo niekorzystnie na smak i aromat piwa, powodując podobną wadę, jaką przy winie nazywamy „myszką" (charakteryzującą się bardzo nieznośnym zapachem, przypominającym wydzieliny mysie). Fakt jest, że taki posmak w niektórych starszych, zresztą całkiem dobrych piwach, da się zauważyć

Przy metodzie Nathana postępuje się w ten sposób, że w czasie dojrzewania i impregnowania piwa bezwodnikiem węglowym, przerywa się kilkakrotnie dopływ gazu i w tym czasie odpuszcza się partjami osadzone na dnie naczynia drożdże. Piwo to, nie stykając się przez dłuższy czas ze starzejącemi się, osłabionemi i martwemi komórkami, unika niekorzystnego wpływu, powodowanego chorobliwemi wydzielinami głodujących i zamierających mikroorganizmów.

Jest rzeczą zastanowienia się godną, czy i w naszych browarach, przy wyrobie lepszych, dłuższemu dojrzewaniu poddawanych piw, nie byłoby również połączone z korzyścią, aby w odpowiednim momencie dojrzewania przepompować piwo z jednej kufy leżakowej do drugiej, wypełnionej poprzednio bezwodnikiem węglowym pod odpowiedniem ciśnieniem dającem się podczas napełniania świeżego naczynia utrzymywać na pożądanej wysokości przy pomocy szpuntu fermentacyjnego, klapy bezpieczeństwa czy też jakiegokolwiek innego przyrządu.

Rozważania nasze nad chemizmem fermentacji alkoholowej zarówno ze stanowiska teoretycznego jak i praktycznego, może nie pod każdym względem należycie gruntownie poruszone, dobiegły do końca.

Widzieliśmy, jak wiązka nader trudnych ze stanowiska teoretycznego problemów, które przez setki

[1]) Nie znam odpowiednich polskich wyrazów na termina niemieckie: „das Geläger", „Hefegeläger", „Fassgeläger". Może byłoby niezłe słowo: „zwał", „zwał drożdżowy", „zwał beczkowy".

lat pozostawały bez wyjaśnienia, dzięki niestrudzonej a żmudnej pracy całego zastępu dzielnych pracowników, w ostatnich dziesiątkach lat, w szybkiem tempie prowadzonych, doczekały się w wysokim stopniu pomyślnego rozwiązania.

Widzieliśmy dalej, jak wyniki tych ciężkich prac, przeniesione na dziedziniec praktyki, zdołały nam wyświetlić cały kompleks niejasnych dotąd zagadnień technicznych, dotyczących budowy i dojrzewania piwa.

Rzecz naturalna, że i dziś nie wszystkie jeszcze zakątki tego olbrzymiego gmachu przemysłowego są należycie wiedzą oświetlone. Niejedno jeszcze dla praktyki ważne pytanie zalega w pracowniach naukowych, czekając swej kolei na rozwiązanie.

Miejmy jednak nadzieję, że nieustająca praca coraz szerszego zastępu chętnych pracowników będzie i dalej w tempie niemniej szybkiem rzucać dalsze promienie życiodajnego światła na rozległe gałęzie dziś już silnego i poważnego przemysłu fermentacyjnego.

WYWÓZ SŁODU.

(Referat wygłoszony na posiedzeniu właścicieli słodowni w dn. 23 b. m.).

Korzyści jakie odnieść możemy z wywozu słodu zagranicę, przy naszych możliwościach produkcyjnych i bogactwie surowca, zostały już szeroko omówione tak na łamach prasy, jak i na szeregu posiedzeń sfer urzędowych i bezpośrednio zainteresowanych. Wobec tego o tem wspominać już nie będziemy.

Pozostaje tylko pytanie dlaczego słodu na wywóz nie produkujemy i tych korzyści nie osiągamy. Odpowiedź na to dały nam już poprzednie obrady. Na rynkach zagranicznych napotykamy silne, a przedewszystkiem doskonale zorganizowane współzawodnictwo wobec którego, jako poszczególne w rozsypce działające przedsiębiorstwa, pozbawione przytem wydatnej pomocy ze strony władz do tego powołanych, stoimy bezradni.

Teraz, dzięki chwalebnej inicjatywie Państwowego Instytutu Eksportowego, za którą tu w imieniu C. Z. P. P. i S. składamy uroczyste podziękowanie, możemy wobec przedstawicieli Ministerstwa Przemysłu i Handlu omówić warunki, w jakich możliwy będzie wywóz słodu, a przez to—uruchomienie i rozwój naszego słodownictwa.

Rzecz jasna, że nie możemy w chwili obecnej myśleć o opanowaniu rynków zagranicznych zazdrośnie i energicznie strzeżonych przez inne kraje, chodzi narazie tylko o uplasowanie zagranicą pewnego kwantum słodu, któreby zapewniło uruchomienie naszych dość licznych słodowni.

Zadanie to, mimo skromnych zamierzeń, też nie jest łatwe. Chcąc przeniknąć na zagraniczne rynki zbytu i na nich się ostać, musimy walczyć nietylko z konkurentami, ale i z nieszczególną opinją słodu polskiego, opinją — którą zawdzięczamy dzikiemu, niezorganizowanemu wywozowi, jaki miał miejsce w okresie inflacyjnym. Zadanie to, jak zaznaczyliśmy, nie jest łatwe tembardziej, że nasz wywóz słodu nie ma żadnego oparcia o rynek wewnętrzny, którego pojemność jest bardzo mała, gdyż każdy browar jest u nas jednocześnie słodownią. Tu podkreślić musimy, że z szeregu ulg, z jakich korzystać będzie w przyszłości wywóz słodu, musi również korzystać obrót wewnętrzny, co nie pozostanie bez wpływu na sprawy przywozu.

Czynnikami decydującymi w sprawie wywozu są: jakość, cena i kredyty.

Wywozić musimy towar tylko pierwszej jakości, a to możemy osiągnąć przez standaryzowanie słodu i nałożenie prohibicyjnego cła wywozowego na słody poślednie niestandaryzowane. Prawne uregulowanie cła i standaryzacja słodu należy do władz, wytwarzanie zaś słodu wysokiej wartości, należy do przemysłowców. Tu musimy dołożyć wszelkich starań i troskliwie baczyć na nasze warsztaty pracy, byśmy w przyszłości nie zaprzepaścili tych zdobyczy, jakie możemy osiągnąć przy pomocy w tym kierunku nastawionej polityki gospodarczej. Zastrzec tu jednak należy, że nie wszystkie słodownie stoją na należytym technicznym poziomie i, że w kilku wypadkach okaże się potrzeba inwestowania kapitałów, których nie posiadamy. Tu możemy liczyć na pomoc państwowych instytucji kredytowych i kapitału zagranicznego — w tym jednak tylko wypadku jeżeli przez zorganizowanie naszego wywozu osiągniemy już pewne dodatnie wyniki naszej aktywności.

Standaryzacja słodu dotyczyć winna: zawartości wody, zawartości ekstraktu, klarowności brzeczki i procentowości ziarna I i II wielkości. Doniosłą sprawą jest tu również ustalenie opakowania, wpływającego na zawartość wody.

Cła wywozowe, w wysokości uniemożliwiającej wywóz, winny być nałożone na każdy słód skierowany zagranicę, a nie posiadający świadectwa standardowego wydanego przez powołaną instytucję.

Drugim czynnikiem umożliwiającym wywóz jest cena. I tutaj musimy oczekiwać pomocy ze strony władz w dziedzinie taryf kolejowych, podatków i premji wywozowych.

Wszystkie słodownie, bez względu na wywóz, winny korzystać z taryf tak zwanych zawozowych co wpłynie dodatnio nietylko na wywóz, ale i na ograniczenie przywozu. Taryfy te winny być oczywiście stosowane przedewszystkiem przy eksportowych taryfach ulgowych.

Słód przeznaczony na wywóz winien być zwol-

niony od podatku obrotowego i przy wywozie winien być premjowany przynajmniej w takim stopniu, by pokrywał cło jakie opłaca przy penetracji na rynek obcy. Forma i wysokość premji wywozowych byłyby punktem do ściślejszych narad.

Zależność ceny od kredytu nasuwa nam pytanie skąd czerpać środki na zapewnienie dziesięciomiesięcznego kredytu, do którego odbiorca słodu zagranicą jest przyzwyczajony, a bez czego penetracja na rynki obce byłaby wysoce kosztowna, a więc niemal niemożliwa. I tu, tak samo jak przy kredytach inwestycyjnych, będziemy mogli liczyć na pomoc rządu i kapitału zagranicznego po zorganizowaniu słodowni.

Kredyty są na rynku słodowym zagranicznym i krajowym jednym z najpoważniejszych czynników. I tu może wkraczamy w dziedzinę jeżeli nie najżywotniejszą to w każdym bądź razie stanowiącą podstawę naszych zamierzeń.

Zgóry możemy być pewni, że w tym stanie, w jakim słodownictwo nasze w chwili obecnej się znajduje, zdobycie jakichś poważniejszych kapitałów jest niemożliwe, a drobniejsze kredyty, jakie uzyskać mogą przedsiębiorstwa poszczególne, są i drogie i niedostateczne. Póki słodownictwo nie złączy swoich wysiłków w silnej dającej wszelkie gwarancje rozwoju organizacji, dotąd nie może być mowy o zainteresowaniu kapitałów zagranicznych, których pomoc przyśpieszy tempo naszego rozwoju.

Z drugiej strony ten sam kapitał zagraniczny znajdzie zainteresowanie w finanasowaniu naszego wywozu, jeżeli wywóz otoczony będzie opieką władz a organizacja słodowni będzie miała zagwarantowane przywileje, które omawiamy.

MOŻLIWOŚCI EKSPORTU JĘCZMIENIA BROWARNEGO, SŁODU I CHMIELU DO WŁOCH [1].

Statystyka włoska wykazuje w przywozie jęczmienia z 1928 r. 4,695 tonn za 5.565.105 lir.

Należałoby wobec tego, aby firmy polskie przesłały niezwłocznie Konsulatowi Generalnemu próbki jęczmienia browarnianego najlepszego gatunku, oraz podały ceny tegorocznej produkcji celem bliższego zbadania sytuacji.

Byłyby rówież pożądane próbki i ceny jęczmienia karmnego, gdyż przy dogodnych cenach możliwość jego zbytu we Włoszech nie jest wykluczona.

Według oficjalnej statystyki za 1928 r. sprowadzono słodu 1,398 tonn za 25.548,270 lir. Cło wynosi 40 lir złotych od q.

Przewidywane są ceny za słód czeski 250 Kc. za 100 kg. franco waga Tryjest, płatne 4 — miesięcznemi akceptami z prawem prolongaty na 4 dalsze miesiące, lecz ceny te jeszcze nie są utalone. Przy ofertach niezbędne jest podanie analizy ekstraktu słodowego według metody Ballinga. W zeszłym roku Włochy sprowadziły chmielu 3,372 q. za 7.069.781 lir. Zapotrzebowanie powyższe pokrywają w $^{5}/_{6}$ Czechosłowacja i Niemcy, gdyż włoskie browary mają zupełne zaufanie głównie do marek czeskich Saaz i Auscher i do marki niemieckiej Spalt. Wprowadzenie chmielu nowego pochodzenia napotyka na trudności, ale wielka wytrwałość i długie zabiegi dobrze wprowadzonego agenta mogą stopniowo usunąć uprzedzenie do polskiego chmielu i uratować wejście do włoskich browarów.

W bieżącym roku udało się agentowi Warszawskiego Syndykatu Plantatorów Chmielu umieścić na próbę 30 centnarów chmielu lubelskiego pochodzenia. Rezultat okazał się bardzo dobry i jest nadzieja, że zrobiony został pierwszy krok dla wprowadzenia polskiego chmielu do Włoch.

Pożądane są dobre próbki chmielu i ceny informacyjne.

[1] Informacje Państwowego Instytutu Eksportowego

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 22 września 1929 roku w sprawie ochrony nazwy regjonalnej „piwo grodziskie".

Na podstawie art. 4 p. 2 ustawy z dnia 2-go sierpnia 1926 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. R. P. Nr. 96, poz. 559) zarządza się co następuje:

§ 1. W handlu piwem na terytorjum Rzeczypospolitej Polskiej zastrzega się prawo używania nazwy regjonalnej (terytorjalnej) „piwo grodziskie" wyłącznie dla tych producentów, którzy produkują lub produkować będą piwo na obszarze miasta Grodzisk Wielkopolski.

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie po upływie jednego miesiąca od dnia ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: *Świtalski.*
Minister Sprawiedliwości: *St. Car.*
Minister Przemysłu i Handlu: *E. Kwiatkowski.*

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	24/ X	27.00 — 29.00 zł.
	25/ X	27.00 — 29.00 zł.
	28/ X	27.00 — 29.00 zł.
	29/ X	27.00 — 29.00 zł.
Kraków.	25/ X	28.00 — 30.00 zł.
	27/ X	28.00 — 30.00 zł.
Lublin.	24/ X	26.00 — 27.00 zł.
	25/ X	26.00 — 27.00 zł.
	26/ X	26.50 — 27.00 zł.
	28/ X	26.00 — 27.00 zł.
Poznań.	23/ X	26.50 — 29.50 zł.
	25/ X	26.00 — 29.00 zł.
	26/ X	26.00 — 29.00 zł.
	28/ X	26.00 — 29.00 zł.
Wilno.	25/ X	25.00 — 27.00 zł.
	29/ X	25.00 — 27.00 zł.
Hamburg.	26/ X	8.10 flh. Dun. Ros
	28/ X	8.15 flh. Dun. Ros.
	26/ X	8.45 flh. La Plata
	28/ X	8.60 flh. La Plata
	26/ X	8.10 flh. Marocco
	58/ X	8.15 flh. Marocco
Chicago.	22/ X	Jęczmień słodowy 55 — 65 cts. za bushel
	23/ X	Jęczmień słodowy 56 — 66 cts. za bushel
	24/ X	Jęczmień słodowy 56 — 67 cts. za bushel
	25/ X	Jęczmień słodowy 56 — 66 cts. za bushel
	26/ X	Jęczmień słodowy 58 — 68 cts. za bushel
	28/ X	Jęczmień słodowy 62 — 70 cts. za bushel
Nowy York.	22/ X	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	23/ X	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	24/ X	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	26/ X	Jęczmień słodowy 69 cts za bushel
	27/ X	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel

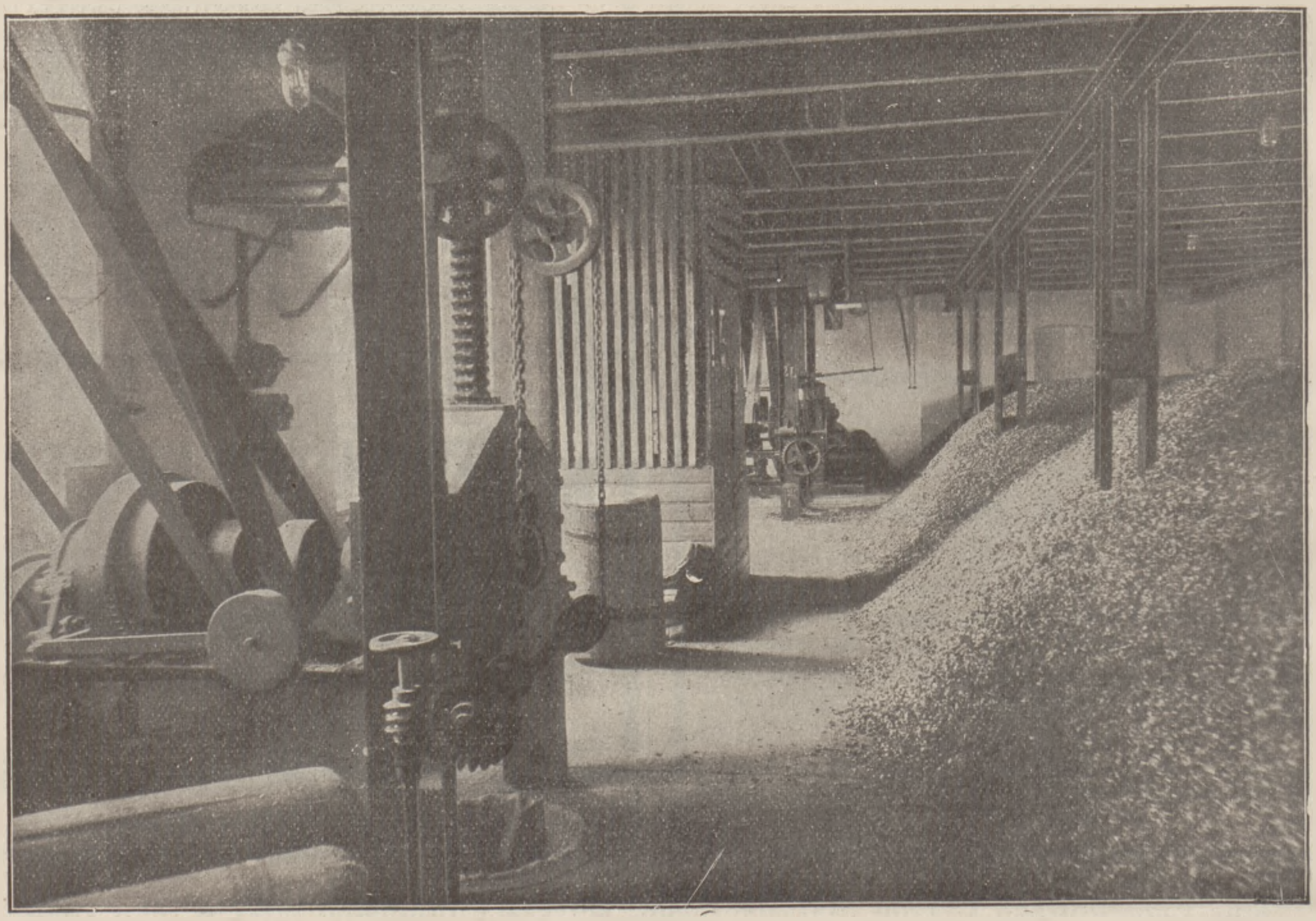
Dane Państwowego Urzędu Statystycznego, dotyczące produkcji piwa w roku 1928.

BROWARY:

Wyszczególnienie	1927	1928 Ogółem	Województwa Centralne	Wschodnie	Zachodnie	Południowe
Browary: Ogółem	247	194	81	22	49	42
Browary: czynne w grudniu	182	188	79	21	47	41
Robotnicy: czerwiec	5.737	6.078	2.066	285	1.607	2.120
Robotnicy: grudzień	6.219	6.218	2 205	311	1.648	2.054
Silniki [1])						
Liczba	1.126	1.143	177	62	429	475
Ogólna moc w KM	20.294	20 231	3.078	762	8.038	8.353
Produkcja piwa tys. ltr.	209.711	251.050	61.167	12.526	71.154	106.203
Zapasy piwa w końcu roku tys. ltr.	38.204	40.469	6.651	1.509	13.499	18.810
Zużyto na produkcję tonn:						
Słodu	40.279	50.106	11.784	2.519	13.671	22.132
Chmielu	681	855	191	36	303	325
Innych produktów	16	101	43	—	57	1

[1]) Wszystkie zmontowane i zdatne do użytku według stanu w dniu 31.XII.1927 i 1928 bez prądnic (dynamo).

Źródło: 1927 — dane Ministerstwa Skarbu, 1928 — dane Statystyki Przemysłowej Głównego Urzędu Statystycznego (zakłady przemysłowe od I do VII kategorji włącznie).



SYNDYKAT
PLANTATORÓW CHMIELU

Sp. Akc.

WARSZAWA, CZERNIAKOWSKA 217. TEL. 61-20.

Adres telegr.: „LUPULINA".

CHP

Znak ochronny.

Poleca chmiele polskie najlepszej jakości.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł 60 —; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.